TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

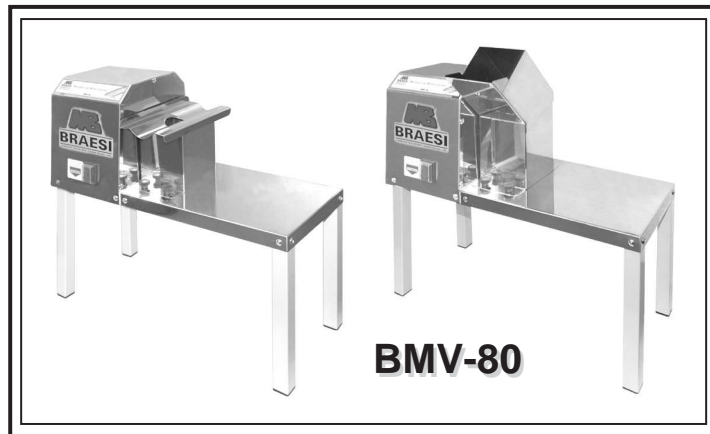
Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
MOEDOR DE MILHO VERDE E MANDIOCA

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricado em aço inox
- Estrutura em aço tubular com acabamento pintado epóxi
- Navalhas em aço inox
- Máquina Bivolt 110/220 V
- Motor 1/2 cv
- Com dois sistemas para realizar a moagem.
- O modelo é fabricado em aço inoxidável com uma proteção de
- Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Peso Líq	Peso Bruto
BMV-80	470 mm	210 mm	500 mm	12,7 kg	13 kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

Retirada ou troca dos sistemas de moagem.
Para realizar a troca dos sistemas de moagem deve-se, desconectar o PLUG da rede elétrica, (como medida de segurança). Após retirar os parafusos (3); colocar o sistema de moagem que se deseja, (itens 2 ou 4) e re-apertar os parafusos (3).
- **Atenção**, Este equipamento possui lâminas rotativas, preste atenção, pois se ele for manuseado com desatenção o mesmo pode ocasionar ferimentos.
- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem do equipamento coincide com a de seu estabelecimento.

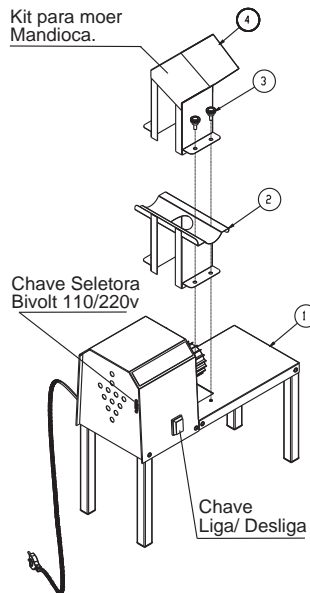
Obs.: O equipamento sai de fábrica regulado para 220 Volts.

MOAGEM DE MILHO VERDE:
- Coloca-se o sistema de moagem (item 02), e aperte os parafusos (item 03).
- Descascar o milho retirando a palha. Coloque um recipiente logo abaixo do duto (parte inferior da máquina).
- Acompanha o equipamento um pequeno espeto, onde deve-se intruduzir na parte posterior da espiga ver detalhe (A) para facilitar o manuseio e evitar acidentes.
- Ligue o equipamento.
- Passar a espiga de milho (já descascada) no sentido contrário do giro das navalhas e girando-a a fim de retirar todo o milho da espiga (atenção com as navalhas).
- Caso seja necessário apóie com a outra mão a parte superior da espiga. A**tenção**, apóie somente a parte superior da espiga mantendo as mãos afastadas das lâminas.

MOAGEM DE MANDIOCA OU COCO:
- Coloca-se o sistema de moagem (item 04), e aperte os parafusos (item 03).
- Coloque um recipiente logo abaixo do duto (parte inferior da máquina).
- Ligue o equipamento.
- Coloque a mandioca em pedaços inteiros e já descascados dentro do duto do moedor e presione contra as navalhas. Quando o mesmo estiver em tamanho pequeno deve-se empurrar utilizando outra mandioca.
- **Atenção**, em hipótese nenhuma use as mãos para empurrar os pedaços contra as lâminas, mantendo-as bem afastadas.

ATENÇÃO

Este equipamento possui lâminas rotativas, fique atento, o equipamento deve manuseado com atenção para evitar acidentes.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Denominação
01	Máquina
02	Apoio moagem Milho
03	Parafusos
04	Apoio moagem de Mandioca.

LIMPEZA

Para realizar a limpeza utilize uma esponja e sabão neutro. Desconecte o PLUG da rede elétrica, retire o sistema de moagem (como já mostrado), realize a limpeza (tomando cuidado com as navalhas), após o término recoloque o sistema de moagem (já mostrado), e re-conecte o PLUG na rede elétrica.